



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
«COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO»**

**Decisione di approvazione o modifica**

**Pubblicazione**

Approvata come tipologia della

DOC "Colli Bolognesi" con DM 04.08.1997

Approvato DOCG con DM 08.11.2010

Modificato con DM 30.11.2011

Modificato con DM 07.03.2014

G.U. 278 - 27.11.2010

G.U. 295 - 20.12.2011

Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1**

**Denominazione e Tipologie**

La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» e' riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 95% dal vitigno Pignoletto.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%.

**Articolo 3**

**Zona di produzione uve**

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Pietro e Monteveglio della provincia di Bologna e in parte il territorio amministrativo dei comuni di Sasso Marconi, Casalecchio di Reno, Zola Predosa, Crespellano, Bazzano, Castello di Serravalle della provincia di Bologna e Savignano sul Panaro della provincia di Modena. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo sulla s.s. n. 569 dal confine comunale tra Casalecchio di Reno e Zola Predosa segue verso ovest la stessa statale attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa, Crespellano e Bazzano. Prosegue lungo la s.s. n. 569 in direzione sud-ovest sino a intersecare il confine provinciale tra i comuni di Bazzano e Savignano sul Panaro. Si inoltra nel territorio comunale di Savignano sul Panaro, percorre a sinistra la strada comunale via Monticelli in direzione sud-ovest sino a incontrare il rio Baldo. Lo percorre in direzione

ovest-sud-ovest sino a incontrare il confine provinciale tra Savignano sul Panaro e Castello di Serravalle. Segue verso est il confine provinciale sino al punto in cui si incontrano i territori dei comuni di Savignano sul Panaro, Monteveglio e Castello di Serravalle. Segue il confine comunale in direzione sud-est tra Monteveglio e Castello di Serravalle fino a incrociare la strada comunale via Rio Marzatore che viene seguita verso sud-ovest sino a immettersi sulla strada vicinale di S. Michele imboccata e percorsa per intero raggiunge la strada provinciale n. 70 secondo tronco. Percorrendo tale strada provinciale verso ovest raggiunge l'incrocio con via Farne sulla quale procede fino alla località La Piana dove lascia la strada per proseguire lungo il confine provinciale tra Bologna e Modena fino a immettersi nella provinciale n. 70 in direzione est sino a incrociare la strada comunale via Tiola. Attraversato il ponte sul torrente Ghiaia prosegue su via Tiola per raggiungere l'incrocio con via Colline nella quale si immette e percorre sino al suo termine per poi proseguire nel crinale della collina per incrociare via Parviano.

All'incrocio con via dei Calanchi, percorre quest'ultima in direzione sud-ovest congiungendosi con il confine comunale tra i comuni di Castello di Serravalle e Monteveglio; lungo tale confine in direzione sud in prossimità dell'incrocio tra via Ghirardini e via Barisella incontra il crinale delle colline sovrastanti la località Ducentola che segue sino a ridiscenderlo in località Canovetta. Prosegue verso valle lungo via Canovetta che in parte la attraversa

fino a intersecare di nuovo il confine comunale, percorso il quale sino in località Bersagliera si immette nuovamente sulla strada provinciale n. 70 che percorre in direzione sud-est. Imbocca la strada provinciale n. 27 fino in località Zappolino per poi scendere lungo via Mulino, imbocca via S. Andrea, prosegue in direzione sud-ovest fino a incrociare il confine comunale di Monte S. Pietro. Prosegue lungo il confine di detto comune sino a Calderino dove attraversato il torrente Lavino, in località Fontanelle segue verso est il confine comunale di Zola Predosa sino a incrociare via Monte Capra, prosegue per via Tignano, includendo i vigneti inseriti nei fogli catastali numero sette, diciotto e diciannove del comune di Sasso Marconi, gira a sinistra giungendo in località Mongardino.

Prosegue sulla strada provinciale Mongardino verso sud-est sino a incrociare la s.s. n. 64 si percorre verso nord detta statale sino a incontrare a sinistra la via Rosa che percorsa in direzione ovest giunge alla chiesa parrocchiale dell'Eremo di Tizzano, prosegue per la via Tizzano sino a incontrare il confine comunale di Zola Predosa. Prosegue lungo detto confine verso nord sino a incontrare la strada statale n. 569 da cui è iniziata la delimitazione.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

Ai fini dell'iscrizione allo schedario vitivinicolo debbono, pertanto, venire esclusi i vigneti ubicati in terreni molto umidi di fondovalle.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura; e' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Per i nuovi impianti e reimpianti in coltura specializzata e' adottato un sistema di allevamento a spalliera con una densità di impianto minima di 3.000 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere di 9 t.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

L'uva destinata alla vinificazione deve assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dalla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi».

La resa massima dell'uva in vino finito per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» non deve essere superiore al 65%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto»; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: fine, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

zuccheri riduttori residui: massimo 6 g/l sino ad un titolo alcolometrico volumico totale di 13,00% vol.; sono consentiti ulteriori 0,2 g/l di zuccheri riduttori residui per ogni 0,10% vol. di alcol totale eccedenti il titolo alcolometrico volumico totale di 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» può essere immesso al consumo solo dopo il 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Etichettatura, designazione e presentazione**

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» e altri termini similari sono consentiti in osservanza della normativa vigente in materia.

Nella designazione del vino a denominazione d'origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» può essere utilizzata la menzione «vigna», alle condizioni previste dalle norme vigenti.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

La denominazione di origine controllata e garantita «Colli Bolognesi Classico Pignoletto» deve essere immessa al consumo in bottiglia di vetro del tipo bordolese di capacità non superiore a litri 1,5 chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito dalla normativa vigente.

E' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) informazioni sulla zona geografica**

##### **1) fattori naturali rilevanti per il legame**

L'area geografica della DOCG Colli bolognesi Classico Pignoletto include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra la vallata della Val Samoggia e dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.

L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:

##### **Contrafforti e Rupi**

Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.

Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.

I versanti sono generalmente acclivi e boscati.

Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.

##### **I Colli con Frane e Calanchi**

Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.

Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.

Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).

##### **I Primi Colli**

Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".

Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).

Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).

##### **Piana dei Fiumi Appenninici**

Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.

I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.

All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura, scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote

inferiori ai 300 m s.l.m.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.

I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.

I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.

Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).

Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m.

L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.

La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.

In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.

**2) fattori umani rilevanti per il legame**

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.

I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.

È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.

Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto "maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.

Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.

OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "...un vino superiore per bontà a tutti gli altri..." e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.

Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.

Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.

Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "...rare et optime..." qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenza le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.

Ulteriori conferme sono riportate nel "Bulettno Ampelografico" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.

Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.

A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.

In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

#### **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico**

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

#### **C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità del vino a DOCG Colli Bolognesi Classico Pignoletto.

### **Articolo 10**

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave n. 24 – 00187 ROMA

Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080

Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso,

lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.